

ICS 03.80
CCS A 10

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0088—2023

超市销售生鲜农产品管理规范

Management specification for marketing fresh agricultural products in supermarket

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

厦门市食品安全工作联合会

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 通用要求	2
5 管理要求	2
6 经营要求	3
参考文献	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品安全工作联合会、厦门市标准化研究院、厦门元初食品股份有限公司。

本文件主要起草人：肖聪聪、高静、张建安、洪丽君、金星、刘伟程。

超市销售生鲜农产品管理规范

1 范围

本文件规定了超市销售生鲜农产品的通用要求、管理要求和经营要求。

本文件适用于经营生鲜农产品的超市、便利店等，不适用于农贸市场、农副产品批发市场。超市自营生鲜配送仓库的管理可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB/T 22502—2008 超市销售生鲜农产品基本要求
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

3 术语和定义

3.1

生鲜农产品 fresh agricultural products

通过传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动或者设施农业、生物工程等现代农业活动获得的，未经加工或经初级加工，供人食用的植物、动物、微生物及其产品，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及其制品。

3.2

生鲜区域 fresh products region

超市中对生鲜农产品进行预处理、加工、陈列、销售的区域。

[来源：GB/T 22502—2008，3.2]

3.3

即食鲜切农产品 ready-to-eat fresh cut agricultural products

以生鲜农产品为原料，经预处理、挑选、清洗，在清洁操作区去皮或者不去皮、切分或不切分、去除表面水分和装盒包装等制作和服务过程，采用冷链贮存、运输和销售的供消费者直接入口食用的商品，不包含添加调味品、酸奶、罐头食品或食品添加剂等其他原辅料的产品。

3.4

鲜切操作区 fresh cut operating area

为防止即食鲜切农产品受到污染，按照属地要求，以分离或分割形式设置的专间或专用操作区。

4 通用要求

4.1.1 应取得有效的营业执照和食品经营许可证，从事即食鲜切农产品制作服务的超市、便利店等经营许可范围应涵盖冷食类食品制售。

4.1.2 场所与布局、设施与设备、食品安全管理要求应符合 GB 31621 要求。不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感知认知。

4.1.3 应配置满足经营需要的称重计量器具，每年进行强制检定并张贴计量检定合格标识。

4.1.4 鼓励建立生鲜农产品质量安全可追溯系统/食品安全追溯体系，实现对产品数据的实时在线查询和管理。

4.1.5 宜建立包括但不限于如下的食品安全管理制度：

- 从业人员健康管理制度和培训管理制度；
- 供应商管理制度；
- 食品安全管理制度；
- 食品安全自检自查与报告制度；
- 日管控、周排查、月调度工作制度；
- 质量安全检测制度；
- 食品经营过程与控制制度；
- 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- 进货查验和查验记录制度；
- 食品贮存管理制度；
- 废弃物处置制度；
- 食品安全突发事件应急处置方案；
- 临近保质期食品和食品添加剂管理制度；
- 冷藏冷冻食品全程温度记录制度。

5 管理要求

5.1 从业人员

5.1.1 应按《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求配备食品安全总监和食品安全员，监控超市的食品安全状况。

5.1.2 应配备质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、消防安全管理、销售服务、运营管理、计量管理、仓储管理、物流管理等方面的从业人员，应具备相应的从业资格。

5.1.3 从业人员应健康状况良好，定期进行身体检查，从事即食鲜切农产品制售的工作人员应持有效健康证明上岗，并在每天上岗前对其健康状况进行自查。

5.1.4 应对从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训，推行培训上岗制度。定期对从业人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。

5.1.5 从事即食鲜切农产品制售的工作人员患有发热、腹泻、受外伤、皮肤湿疹、长疖子、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等有碍食品卫生疾病时，应立即暂停相关工作，待查明原因或者排除有碍食品卫生的病症或者治愈后，方可重新上岗。

5.1.6 从事即食鲜切农产品制售的工作人员不得留长指甲、染指甲和涂抹香水等。操作前应佩戴口罩，并对手部进行清洗和消毒。工作时应穿戴清洁的工作服、发网或工作帽，发网或者工作帽应能将头发全

部覆盖，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指和耳环等外露饰物，宜佩戴一次性手套。离开加工或销售现场应换下工作装，工作过程中手接触脏物、吸烟、如厕后、用餐后，应及时清洗。

5.2 供应商

5.2.1 应具备合法的经营资质。入市前应向销售者提供合法、有效的证明文件，包括相应的营业执照、动物防疫合格证、质量认证证书等。进口农产品的供应商还应出示出口国和国内双方的产品检验检疫证明等合法、有效的进口证明文件。

5.2.2 应与销售者签订食品安全保障协议，明确食品安全经营责任及相关事宜。

5.2.3 应设立具备快检能力的实验室。

5.2.4 相关人员应参加超市组织的食品安全、卫生管理等相关培训。

5.3 环境卫生

5.3.1 地面应平整、清洁、无积水，不应有影响环境卫生的污染源。墙面应采用易清洗材料，无污垢、无塔灰、无油垢、不吸潮、不渗漏。天花板应无污垢、无塔灰，不滴漏。

5.3.2 空间应宽敞明亮，照度不低于 600 lx，光色不得影响产品正常色泽，照明设施应安全、卫生，宜使用节能灯具。

5.3.3 空气流通、清新，并应符合 GB/T 18883 的要求。

5.3.4 应配备防虫、防蝇、防鼠、防尘等设施，鲜切操作区应根据工艺特点选择合理的清洁消毒方法，对环境、设施、设备、工器具等进行清洗消毒和监控，并记录。

5.3.5 应合理布置排污口，污水不能直接排入城市污水管网的应配备污水处理设施，污水排放应符合 GB 8978 的要求或当地环保部门要求。

5.3.6 应设置垃圾分类垃圾桶，并加盖密闭，对环保工具及设施应定期消毒。

5.3.7 宜配置员工更衣间，从业人员上岗前宜穿工作服、戴工作帽，工作帽应定期清洗、消毒。

5.3.8 应配备器具清洗消毒池、卫生消毒间或专柜，有醒目的标识；专人管理消毒药剂、清洁剂，并正确标识，以警示其毒性和用法。

5.3.9 鲜切操作区内应设置相应的清洗、消毒、洗手、干手等设施 and 用品。专间墙壁应用浅色、不吸潮、不渗漏、无毒材料覆涂，并用瓷砖或其他防腐材料装修墙裙，高度不低于 1.5 m。

5.4 智能化设施

5.4.1 宜配置电子显示屏和触摸屏，使用智慧计量系统，实现证照信息、监测信息、溯源信息等管理信息的电子化公示和查询。

5.4.2 应配备防盗设施和视频监控设施，并符合 GB 50395 的规定，确保销售全流程可跟踪。

5.4.3 应提供电子结算方式，配备电子收银机、条码扫描器、销售点终端(POS机)、票据打印机、条码电子秤等设施设备。

5.4.4 宜建立安防视频监控和电子结算信息保存、调用调取、运行维护管理制度，保障安防监控和结算系统正常运行。

6 经营要求

6.1 生鲜农产品进货

6.1.1 所销售的生鲜农产品应符合食品安全标准要求并能提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证。

6.1.2 从食用农产品生产者、收购者、屠宰厂（场）采购的，应查验并留存购货凭证、合格证明文件等；从批发市场采购的，应查验并留存该市场或市场经营户出具的销售凭证或追溯凭证。食用农产品采购协议含有食用农产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可以作为食用农产品的进货凭证。采购按照规定需要检疫、肉品品质检验的肉类，应查验并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，还应当查验并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。可使用福建省食品安全追溯凭证代替主体信息及其证明文件和合格证明文件。

6.1.3 散装蔬菜上柜前应做洁净整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根，提倡净菜或半净菜上市。

6.1.4 鼓励优先销售符合供厦食品标准的“鹭品”产品。

6.2 质量管控

6.2.1 应每天进行抽检、检测、录入和后处理工作，每项抽检频次和数量视情况而定。应建立检测台账，记录每日检测情况。

6.2.2 应每天核对进货商品与商品检验检疫合格单（证），应对各种单证进行真伪及有效期验证，发现问题及时处理。

6.3 物流配送

6.3.1 冷藏(冻)生鲜农产品运输应使用专用冷藏(冻)车，车辆卫生环境应当安全无害，保持清洁，防止污染，温湿度应符合商品保鲜要求。不得将生鲜农产品与有毒、有害物品一同运输。

6.3.2 生鲜农产品的配送应全程可跟踪，物流配送车辆宜安装温度监测设施和 GPS 等定位设施，执行冷藏冷冻食品全程温度记录制度，保证生鲜农产品流通环节可追溯。

6.3.3 委托运输生鲜农产品的，应当对承运人的食品安全保障能力进行审核，并监督承运人加强运输过程管理，如实记录委托方和收货方的名称或者姓名、地址、联系方式等内容，记录保存期限不得少于运输结束后二年。

6.3.4 生鲜农产品的配送应保证时效性，超市应根据不同品类的生鲜农产品规定不同的物流配送时限，尽可能选择距离较近的农产品产地，以达到所销售农产品的保鲜、保质要求。

6.3.5 通过第三方网上平台（包含自建平台）销售的生鲜农产品，配送时应采取必要的防护措施，避免在过程中变质或受到污染，配送即食鲜切农产品的配送箱（包）还应采取必要的保冷措施，并定期消毒。

6.4 陈列储存

6.4.1 生鲜区域应按生鲜农产品的类别和保鲜、保质要求进行分区或分开陈列摆放，防止交叉污染，摆放应整齐美观，方便销售。应配备标牌或标签，标明品名、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名、保存方法、单位价格等。鼓励在销售场所明显位置展示食用农产品承诺达标合格证。

6.4.2 冷(冻)藏农产品和非冷(冻)藏农产品应分区。有包装生鲜农产品和散装生鲜农产品应分区或分开陈列销售。水产品区宜集中设置，与其他类型产品销售区域分开。

6.4.3 宜单独设立品牌销售专区以及转基因、经认证和供厦食品的产品销售专区、明确标识。

6.4.4 上架时按照“先进先出”的原则合理安排货位。

6.4.5 生鲜农产品及容器具应离墙离地，距离地面应在 10 cm 以上，距离墙壁宜在 10 cm 以上。储存环境应保持清洁卫生，并与有毒、有害物质及个人生活物品隔开存放。

6.4.6 应按照生鲜农产品的保鲜、保质要求选择适宜的陈列设备。生鲜区域的农产品销售应配置必要的低温贮藏设备，包括冷藏库(柜)(0℃~12℃)和冷冻库(柜)(低于-18℃)、保鲜壁柜等。鼓励使用新型保鲜技术和设备，库房内宜设置温度自动报警装置。

- 6.4.7 冰鲜水产品柜台应铺设散冰保鲜。鼓励超市配备制冰机。
- 6.4.8 使用超市蔬菜保鲜加湿器保鲜，其用水应符合 GB 5749 的要求，且不得添加任何其他成分。
- 6.4.9 鲜肉经营场地内应设有温控设施，其区域温度不高于 27℃。当天交易剩余的鲜肉、分割肉须进行冷藏保质，保管时间根据季节确定。
- 6.4.10 鲜活水产品应根据要求配备蓄养池，蓄养水应保持水质清洁、供氧充足，不应滥用药物或添加非食用物质。蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。

6.5 加工制作

- 6.5.1 加工前应对待用的原料进行感官检查，发现有异常情况不得加工和使用。加工过程应遵循卫生规范要求，切开后应立即包装。
- 6.5.2 应根据经营生鲜农产品需要，配备相应的具有产品合格证明的初级加工设施设备，为顾客提供分切、整理等服务。加工设施设备的卫生应符合食品卫生安全的相关要求。
- 6.5.3 鲜切操作区应有明确的标识区分，并建立操作管理制度，避免操作环节中的交叉污染。
- 6.5.4 即食鲜切果蔬类农产品应在鲜切操作区加工，并按《餐饮服务食品安全操作规范》中 7.4.2 的相关要求执行。
- 6.5.5 加工制作即食生食海产品应配备专间，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间，加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1h。具体操作按《餐饮服务食品安全操作规范》中 7.4.1 的相关要求执行。
- 6.5.6 即食鲜切农产品不得添加食品添加剂和非食用物质。
- 6.5.7 鲜肉类、水产品加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。
- 6.5.8 加工过程中使用的手套出现破损或者连续使用 2h 后应及时更换。

6.6 包装

- 6.6.1 直接接触生鲜农产品的包装材料应符合相关食品接触用产品标准要求，具有产品合格证明。
- 6.6.2 销售未包装的生鲜农产品，应使用无毒、可降解、环保性包装材料或包装袋，如保鲜蔬菜应使用保鲜膜包装、需捆扎的应使用无毒无害材料捆扎。
- 6.6.3 需定量包装的生鲜农产品，包装材料应无毒、清洁、无污染、无异味，且具有一定的通透性、防潮性和环保性，且包装内产品的可视部分应能够代表包装内全部产品，不应过度包装。
- 6.6.4 不耐压的生鲜农产品包装时，应在包装容器内加支撑物或衬垫物。
- 6.6.5 带包装销售食用农产品应当在包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称、生产日期或者包装日期、贮存条件以及最佳食用期等内容。
- 6.6.6 进口食用生鲜农产品的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并以中文载明原产国（地区），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。
- 6.6.7 分装销售的进口食用农产品，应当在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。
- 6.6.8 即食鲜切农产品外包装上应标注标签信息，标签上应注明具体制作时间和最佳食用期限等。宜增加提醒消费者尽快食用等标注内容。
- 6.6.9 水产品的包装材料及包装方式应确保其在正常贮存、运输、销售过程中不产生变质或遭受外界污染。

6.6.10 应根据生鲜农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备，并放置在顾客容易找到、方便使用的地方。

6.6.11 包装设备应使用符合相应标准的合格设备。

6.7 临保、劣质产品处理

6.7.1 应将临近保质期的生鲜农产品集中存放、陈列、销售，并在显著位置提示。

6.7.2 临近保质期的生鲜农产品可在保证食品安全和质量的前提下通过打折、特价、买赠等方式销售，或者捐赠给社会福利机构、慈善机构等公益性组织。

6.7.3 应对超过保质期、有毒、有害、变质的生鲜农产品予以销毁或者无害化处理，并记录处置结果。记录保存期限不得少于六个月。

6.7.4 不得回收临保、劣质生鲜农产品经过改换包装等方式以其他形式进行销售或者赠送。

6.8 退货管理

6.8.1 无异常问题、符合二次销售要求的退货产品，应及时销售处理。

6.8.2 存在质量问题的退货产品，应做好产品标识，单独存放，并予以销毁或者无害化处理。

6.8.3 退货产品应及时处理，不应出现因退货原因而造成零星、散产品、裸装、过期产品等现象。

参 考 文 献

- [1] DB21/T 3421—2021 农产品连锁生鲜超市经营规范
 - [2] DB15/T 2568—2022 食用农产品批发市场食品管理规范通则
 - [3] DB15/T 2569—2022 食用农产品批发市场食品安全管理规范 果蔬类
 - [4] DB15/T 2571—2022 食用农产品批发市场食品管理规范 畜禽肉类
 - [5] DB15/T 2572—2022 食用农产品批发市场食品安全管理规范 水产类
 - [6] TZSHYSH 2—2018 “互联网+绿色”生鲜市场管理规范
 - [7] TCCFAGS031-2022 即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）
 - [8] 国家市场监督管理总局令（2022）第60号《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
 - [9] 国家市场监督管理总局令（2023）第81号《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
 - [10] 国家市场监督管理总局（2018）12号《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [11] 《福建省食品安全条例》（2017年7月21日福建省第十二届人民代表大会常务委员会第三十次会议通过）
 - [12] 闽市监办（2020）104号 福建省市场监督管理局办公室关于印发《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）的通知》
-